

III PRZYKŁAD PRZYJĘCIA OKOŁOCZNOŚCIOWEGO

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa pieczona z boczkiem i rozmarynem w sosie szczypiorkowym, ziemniaki, mix sałat
- Dla dzieci bitki wieprzowe, ziemniaki, mix sałat

PRZEKĄSKI NA ZIMNO

- Śledź z suszonymi pomidorami
- Półmiski wędlin i mięs pieczonych
- Roladki z łososia z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- Deski serów

SAŁATKI

- Sałatka meksykańska z kurczakiem
- Sałatka z grillowaną gruszką, gorgonzolą na rukoli
- Pickle domowe

DODATKI

- Pieczywo mieszane
- Masło

DESERY

- Ciasto różnej rodzaje
- Owoce

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Napoje zimne (woda ,soki) bez ograniczeń
- Napoje gorące (kawa ,herbata)bez ograniczeń

KOSZT 130ZŁ/OSOBA

- Napoje gazowane wg spożycia
- Alkohol wg spożycia
- Dzieci do lat 10-50% ceny

Dodatkowo do rachunku doliczamy serwis 5%

Kontakt: Restauracja i Dom Bankietowy u Ochmanów Aleje Jerozolimskie 260

Tel: (022) 723 93 11, 606 253 200 – Małgorzata Ochman

SERDECZNIE ZAPRASZAMY